



Menù degustazione:

Vi proponiamo una degustazione di 4 portate e il dolce, selezionati dal menù dallo Chè che possono variare seguendo la stagionalità dei prodotti

Vini Esclusi

45€

La Carta:

La Toscana, il nostro territorio.

La stagionalità e la ricerca delle materie prime, accompagnata da tradizione e qualità, saranno i principi cardini sui quali si svilupperà il nostro menù, radicato con orgoglio alla nostra terra di Toscana.

Tutti i nostri prodotti sono a KM TOSCANA, un valore aggiunto nel piatto.

Jonathan Pardini Chef

Per cominciare

I nostri crostini

5 crostini con variazioni di stagione

12 €

Lingua di Manzo

Lingua di manzo cotta per 48h maionese solida crema di prezzemolo e cipolla acida

14 €

Mazzancolla *

Mazzancolla nostrale aromatizzata al timo latte di bufala, riduzione agrodolce di pomodoro, gocce di basilico e mollica di pane tostata

14 €

La Tartare *

Tartare di manzo, mirepoix di mela verde la sua maionese uovo fondente e spuma di sedano rapa

14 €

Lo scalogno

Scalogno in aceto balsamico aria di parmigiano, pistacchio liquido e crumble di pane al pomodoro

12 €

Si prega di avvertire il personale di sala in caso di allergie alimentari, intolleranze o celiachia per gestire al meglio il servizio. Per qualsiasi dubbio si prega di chiedere al personale di sala per possibili allergeni presenti negli alimenti e consultare l'apposita documentazione che verrà fornita, a richiesta. In assenza di reperibilità del prodotto fresco, avvisiamo la gentile clientela che alcuni prodotti possono essere surgelati o provenienti da congelazione o tramite abbattitore ed indicati con l'asterisco*

Primi

Matuffo al salto

Polenta tostata spuma di pecorino in fieno toscano e ragù lucchese

14 €

Chicche e polpo*

Chicche di patate di nostra produzione con polvere di capperi, ragù di polpo e olive taggiasche

14 €

Aglio e Olio e Lardo

Spaghettoni in crema di aglio dolce, peperoncino, olio Igp Toscana e lardo di Colonnata

14 €

Particolare

Risotto cacio e pepe, al profumo di agrumi, cialde di crudo toscano e riduzione di spumante Particolare Rosè

14 €

Bottarga*

Spaghetto Aglio olio e peperoncino con aggiunta di Bottarga di Tonno

14 €

Secondi

Il pescato del giorno *

Pescato del giorno con verdure di stagione

19 €

Baccalà*

Baccalà in agrodolce barbabietola rossa fermentata e porro fondente

19 €

Diaframma

Diaframma di manzo al profumo di agrumi patata con salsa acida e pomodoro sott'olio

19 €

Guancia

Guancia di maiale cotta a bassa temperatura 24h, crema di carota affumicata, pomodoro bruciato e ravenello acido

19 €

Rosticciana

Rosticciana cotta a bassa temperatura per 8h con riduzione di salsa BBQ, cipolla alla birra e purea di patata toscana

19 €

La Fiorentina

Bistecca alla fiorentina con patate arrosto o verdure alla griglia

6,00 € al hg Minimo 1 kg

I nostri Contorni:
Patate al forno 4 €
Verdure alla griglia 4 €
Purè di patate affumicato 4 €

Si prega di avvertire il personale di sala in caso di allergie alimentari, intolleranze o celiachia per gestire al meglio il servizio. Per qualsiasi dubbio si prega di chiedere al personale di sala per possibili allergeni presenti negli alimenti e consultare l'apposita documentazione che verrà fornita, a richiesta.
In assenza di reperibilità del prodotto fresco, avvisiamo la gentile clientela che alcuni prodotti possono essere surgelati o provenienti da congelazione o tramite abbattitore ed indicati con l'asterisco*

Dolci

Tiramisù

6 €

Castagnaccio moderno

6 €

Crostatina rovesciata

6€

Babbà toscano

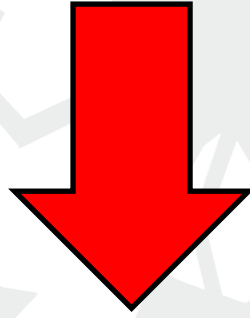
6 €

Gelati artigianali

5 €

Acqua 2€ Caffè 2€ Coperto 2€

Si prega di avvertire il personale di sala in caso di allergie alimentari, intolleranze o celiachia per gestire al meglio il servizio. Per qualsiasi dubbio si prega di chiedere al personale di sala per possibili allergeni presenti negli alimenti e consultare l'apposita documentazione che verrà fornita, a richiesta.
In assenza di reperibilità del prodotto fresco, avvisiamo la gentile clientela che alcuni prodotti possono essere surgelati o provenienti da congelazione o tramite abbattitore ed indicati con l'asterisco*



Carta dei vini

I VINI DEL BUONAMICO

Vogliamo raccontarvi la nostra storia, la nostra passione, il nostro lavoro tramite i nostri vini che in esclusiva vi proponiamo in tutte le loro sfaccettature.

Vini bianchi, vini rosati, vini rossi e naturalmente i nostri spumanti, senza tralasciare qualche esperimento con le annate dei vini Anniversario che solo qui potrete trovare.

Vi proponiamo anche qualche annata storica per ripercorrere insieme le migliori vendemmie passate.

Le Nostre Bollicine

SPUMANTE PARTICOLARE BRUT

Bianco, Semillon e Trebbiano Toscano

Vino spumantizzato secondo il metodo Charmat, che presenta caratteristiche che lo rendono "particolare" di nome e di fatto. Il profumo si apre con tenui sensazioni floreali, procedendo con sentori di frutta a bacca bianca e, sul finale, pane tostato. Si presenta complesso al gusto, e contrappone alla spiccata acidità un equilibrato tenore zuccherino. Il perlage fine e molto persistente lo rende facilmente bevibile ed elegante allo stesso tempo.

€ 18,00

SPUMANTE PARTICOLARE BRUT ROSÉ

Sangiovese, Syrah

Vino spumante assolutamente unico per la sua eleganza, dal profumo estremamente fragrante, fresco e fruttato. Le iniziali note di rosa canina lasciano spazio a sentori di amarena, lampone e fragola.

Alla freschezza gustativa complessa contrappone una spiccata acidità che gli conferisce ottima bevibilità, con un equilibrato tenore zuccherino. E' un prodotto molto raffinato, anche grazie al suo perlage fine e molto persistente.

€ 19,00

SPUMANTE PARTICOLARE BRUT INEDITO

Pinot Bianco

Vino spumante ottenuto da pinot bianco in purezza, ha caratteristiche di estrema originalità, e, in particolare grazie al passaggio in botte per 6 – 9 mesi, combina eleganza e complessità, piacevolezza e profondità sensoriale. Caratterizzato da un aroma molto intenso, con profumi di frutta a pasta gialla, mela e pesca, al gusto risulta particolarmente strutturato e complesso, contrapponendo alla spiccata acidità un equilibrato tenore zuccherino.

23,00 €

Le Nostre Bollicine

SPUMANTE PARTICOLARE BRUT ROSE' INEDITO Sangiovese, Syrah

Vino spumante ottenuto da pinot bianco in purezza, ha caratteristiche di estrema originalità, e, in particolare grazie al passaggio in botte per 6 – 9 mesi, combina eleganza e complessità, piacevolezza e profondità sensoriale.

Caratterizzato da un aroma molto intenso, con profumi di frutta a pasta gialla, mela e pesca, al gusto risulta particolarmente strutturato e complesso, contrapponendo alla spiccata acidità un equilibrato tenore zuccherino.

€ 24,00

SPUMANTE PARTICOLARE DOLCE Moscato

Prodotto esclusivamente con uve Moscato, presenta un residuo zuccherino molto basso, che lo avvicina ad un semidolce.

Caratterizzato da una buona intensità e persistenza aromatica, presenta note di salvia, miele, fiori d'arancio, frutta esotica e noce moscata. Fresco al palato, è morbido, floreale, dal sapore intenso, piacevole, con lunga persistenza gusto -olfattiva e un perlage fine ed elegante.

€ 15,00

I nostri vini DOC di Montecarlo

ETICHETTA BIANCA
MONTECARLO DOC BIANCO 2019
Pinot Bianco, Sauvignon Blanc, Malvasia
Semillon, Trebbiano Toscano

Il profumo di questo vino, intenso, fresco, floreale e con una gradevole nota di frutta a bacca bianca e di fiori di arancio, prelude ad un gusto fresco, fruttato, vivace, sapido al palato ma piacevolmente equilibrato. Pur nel rispetto del disciplinare di Montecarlo, è un vino innovativo per la zona, poiché quasi aromatico, per l'alta concentrazione di Pinot Bianco, Sauvignon Bianco e Malvasia.

€ 18,00

ETICHETTA BLU
MONTECARLO DOC ROSSO 2018
Sangiovese, Canaiolo, Syrah
Cabernet Sauvignon, Merlot

Vino dal caratteristico profumo netto, con note molto intense di frutta scura e di fiori, cacao, vaniglia e spezie che ne definiscono la complessità. Si tratta di un vino che mantiene le tipiche caratteristiche della DOC di Montecarlo, ma la struttura è resa notevole dall'invecchiamento del sangiovese in barriques per 7 mesi.

Al palato ha un ingresso vellutato, ampio, denso e con una trama tannica evidente ma piacevolmente arrotondata, equilibrato, con persistenza gustativa.

€ 19,00

I nostri vini DOC di Montecarlo

MONTECARLO DOC BIANCO 2019

Pinot Bianco, Sauvignon Blanc, Roussanne
Semillon, Trebbiano Toscano

Vino dal profumo intenso, fresco, floreale, con una gradevole nota di frutta, caratterizzato da un gusto fresco, vivace e piacevolmente equilibrato. La complessità che lo denota è data dal blend di sei uvaggi, che lo rendono un vino dalle molteplici note fruttate.

€ 14,00

MONTECARLO DOC ROSSO 2018

Sangiovese, Canaiolo, Syrah
Cabernet Sauvignon, Merlot

Vino di facile beva, caratterizzato da un profumo intenso, di frutta fresca, e in particolare segnatamente amarena e visciola. Di buona struttura, armonico, morbido, fresco e persistente al palato, è un vino a tutto pasto, dalle spiccate caratteristiche tipiche della DOC di Montecarlo.

€ 14,00

I nostri vini IGT Toscana

VIVI IGT TOSCANA VERMENTINO 2019

Vermentino 100%

Vino dal profumo Intenso, fresco, floreale, è arricchito da una leggera nota minerale. Il gusto è fresco, sapido, pieno, dotato di piacevolezza e carattere. La spiccata acidità che dona freschezza e persistenza lo rende perfetto come aperitivo in una serata estiva.

€ 17,00

MIO VIOGNIER IGT TOSCANA 2019

Viognier 100%

La scelta di usare solo l'acciaio per l'invecchiamento di questo vino gli conferisce una notevole freschezza. Il profumo è intenso, floreale e con una grande nota di frutta, agrumi, pesca ed albicocca. La freschezza agrumata è molto evidente anche al palato, ed è bilanciata con una vivace mineralità e un retrogusto piacevolmente amarognolo.

€ 18,00

DEA ROSA IGT TOSCANA ROSATO 2019

Sangiovese, Syrah, Canaiolo Rosa

Ottenuto dalla vinificazione in bianco di Sangiovese, Canaiolo e Syrah, mantiene il gusto fruttato delle uve rosse unito alla freschezza di un bianco. Il profumo, intenso all'olfatto, è caratterizzato da evidenti note di ciliegia e marasca. La marasca, molto evidente anche al palato, è ben equilibrata da freschezza e vivacità, in un gusto molto piacevole ed ampio.

€ 17,00

CHARDONNAY IGT TOSCANA 2019

Chardonnay 100%

Vino dal profumo Intenso di frutta matura con sensazioni riconducibili alla mela, ed ai frutti tropicali come ananas e banana, è arricchito da una leggera nota minerale. Dal sapore elegante, armonico, pieno, dotato di piacevolezza e carattere. La spiccata acidità dona freschezza e persistenza

€ 17,00

Le Nostre Riserve

VASARIO IGT TOSCANA 2018

Pinot Bianco 100%

Vino dal profumo molto intenso, complesso, con sentori floreali e di frutta a pasta gialla piacevolmente fusi a note vanigliate e di frutta tropicale. L'invecchiamento in tonneau di rovere francese per otto mesi conferisce al Vasario un gusto ampio e ben strutturato, molto equilibrato con un finale morbido e persistente.

€ 21,00

CERCATOJA IGT TOSCANA 2016

Sangiovese, Syrah, Cabernet Sauvignon

Colore rosso rubino intenso.

Profumo intenso con note molto intense di frutta scura e di fiori, cacao, spezie a definire la complessità che appartiene al terroir dal quale proviene.

Gusto di notevole struttura ma anche di grande eleganza e profondità con una trama tannica evidente ma piacevolmente arrotondata ed equilibrata.

€ 28,00

IL FORTINO IGT TOSCANA 2016

Syrah 100%

Vino dall'aroma intenso, ampio, con frutta rossa in primo piano. E' caratterizzato da un fragrante naso di sottobosco, more, note balsamiche e speziate, tipiche del Syrah. Il gusto è molto ampio, sapido, di grande struttura ed equilibrato. Si nota un potente tannino fitto e morbido, ben integrato all'acidità e alla corposa struttura.

€ 34,00

Buonamico Anniversario

*Il meglio della nostra produzione nata per celebrare i 50
anni di storia della nostra
cantina disponibile dalla vendemmia 2010 ogni anno con
un vino unico in edizione limitata.*

50 ANNIVERSARIO IGT TOSCANA 2010

Sangiovese 100%

Il 50 è ottenuto dalle migliori 3 barriques della vendemmia 2010.

Sono state realizzate solo 888 bottiglie, tutte numerate. Sangiovese in purezza con 24 mesi di affinamento in piccole botti di rovere francese, tostatura media, di secondo passaggio, per proseguire poi in vasche di cemento per altri 12 mesi prima di essere messo in bottiglia.

Il 2010 si presenta con un colore rosso rubino intenso e profondo, all'olfatto intense note di frutta rossa matura, si associano a sentori floreali e nuances di tabacco, cacao e spezie. Il Gusto è deciso, elegante ed avvolgente, sostenuto da una trama tannica fitta e setosa. Le sensazioni si prolungano in un finale lungo e persistente.

€ 85,00

51 ANNIVERSARIO IGT TOSCANA 2011

Cabernet Sauvignon 100%

Il 51 è ottenuto dalle migliori 2 barriques della vendemmia 2010.

Sono state realizzate solo 588 bottiglie, tutte numerate Cabernet Sauvignon in purezza con 24 mesi di affinamento in piccole botti di rovere francese, tostatura media, di secondo passaggio, per proseguire poi in vasche di cemento per altri 12 mesi prima di essere messo in bottiglia.

Il 2011 si presenta con un colore rosso rubino con riflessi granati, l'olfatto si presenta ricco, elegante e maestoso con naso complesso e vivace che ricorda profumi di frutti di bosco con note speziate di rabarbaro, pepe e peperone. Di sapore pieno ed armonico con tannino poderoso che dona al vino una sorprendente struttura ed una lunga persistenza gustativa.

€ 80,00

Buonamico Anniversario

52 ANNIVERSARIO IGT TOSCANA 2012

Cabernet Sauvignon, Merlot

Il 52 è ottenuto dalle migliori 2 barriques della vendemmia 2012.

Sono state realizzate solo 588 bottiglie, tutte numerate. Cabernet Sauvignon assieme al Merlot in percentuali uguali con 24 mesi di affinamento in piccole botti di rovere francese, tostatura media, di secondo passaggio, per proseguire poi in vasche di cemento per altri 12 mesi prima di essere messo in bottiglia.

Il 2012 si presenta con un colore rosso rubino intenso e profondo, all'olfatto intense note di frutta rossa matura, si associano a sentori floreali e nuances di tabacco, cacao e spezie. Il Gusto è deciso, elegante ed avvolgente, sostenuto da una trama tannica fitta e setosa. Le sensazioni si prolungano in un finale lungo e persistente.

€ 75,00

53 ANNIVERSARIO IGT TOSCANA 2013

Cabernet Sauvignon, Syrah

Il 52 è ottenuto dalle migliori 2 barriques della vendemmia 2013.

Sono state realizzate solo 588 bottiglie, tutte numerate

Cabernet Sauvignon e assieme al Syrah in percentuali uguali con 24 mesi di affinamento in piccole botti di rovere francese, tostatura media, di secondo passaggio, per proseguire poi in vasche di cemento per altri 12 mesi prima di essere messo in bottiglia.

Il 2013 si presenta di colore rosso violaceo intenso con riflessi rubini. Si presenta l'olfatto con una splendida complessità aromatica che si costruisce intorno ad un fruttato intenso sottolineato da note speziate balsamiche. Al palato si sviluppa come una frutta complessa con tannini che raggiungono un equilibrio raro tra finezza e polpa.

€ 69,00

Vini al bicchiere

CERCATOJA IGT TOSCANA 2016

€ 7,00

IL FORTINO SYRAH IGT TOSCANA 2016

€ 7,00

ETICHETTA BLU MONTECARLO DOC 2018

€ 5,00

VASARIO IGT TOSCANA 2018

€ 6,00

DEA ROSA IGT TOSCANA 2019

€ 5,00

VIVI VERMENTINO IGT TOSCANA 2019

€ 5,00

SPUMANTE PARTICOLARE BRUT

€ 5,00

SPUMANTE PARTICOLARE BRUT ROSE'

€ 5,00

SPUMANTE PARTICOLARE BRUT ROSE' INEDITO

€ 6,00

SPUMANTE PARTICOLARE DOLCE

€ 5,00

Formati Speciali:

<i>Particolare Brut MGM</i>	30€
<i>Particolare Brut Rosé MGM</i>	35€
<i>Particolare Brut Rosé 3 Litri</i>	90€
<i>Montecarlo Doc Etichetta Blu MGM</i>	40€
<i>Cercatoja MGM</i>	65€
<i>Fortino MGM</i>	70€



Dalla nostra cantina Storica l'Inferno

vi proponiamo alcune delle nostre annate storiche che solo
qui troverete in esclusiva

VASARIO

Pinot Bianco 100%

VASARIO IGT TOSCANA 2017

€ 29,00

VASARIO IGT TOSCANA 2015

€ 34,00

VASARIO IGT TOSCANA 2014

€ 39,00

VASARIO IGT TOSCANA 2013

€ 45,00

VASARIO IGT TOSCANA 2011

€ 49,00

VASARIO IGT TOSCANA 2008

€ 55,00

VASARIO IGT TOSCANA 2006

€ 45,00

VASARIO IGT TOSCANA 2003

€ 55,00

CERCATOJA

Sangiovese, Syrah, Cabernet Sauvignon

CERCATOJA IGT TOSCANA 2015

91 POINTS JAMES SUCKLING

€ 33,00

CERCATOJA IGT TOSCANA 2013

91 POINTS JAMES SUCKLING

€ 37,00

CERCATOJA IGT TOSCANA 2011

€ 50,00

CERCATOJA IGT TOSCANA 2010

€ 59,00

CERCATOJA IGT TOSCANA 2009

€ 65,00

IL FORTINO SYRAH

Syrah 100%

IL FORTINO IGT TOSCANA 2015

€ 42,00

IL FORTINO IGT TOSCANA 2013

93 POINTS JAMES SUCKLING

€ 45,00

IL FORTINO IGT TOSCANA 2012

€ 55,00

IL FORTINO IGT TOSCANA 2011

€ 65,00

L'altra Toscana

*Una selezione di vini e produttori dei principali territori di produzione Toscani
selezionata per voi in collaborazione con **L'Enoteca Vanni di Lucca***

Vini Rossi

<i>Chianti Classico Riserva Marchese Antinori 2015</i>	€ 55
<i>Chianti Rufina Frescobaldi Riserva Nipozzano Vecchie Viti 2015</i>	€ 45
<i>Nobile di Montepulciano Sanguineto 2015</i>	€ 55
<i>Brunello di Montalcino Tenuta di Sesta 2013</i>	€ 54
<i>Rosso di Montalcino Tenuta di Sesta 2016</i>	€ 33
<i>Bolgheri Fabio Motta Pievi 2017</i>	€ 33
<i>Bolgheri Superiore Castello di Bolgheri Varvara 2017</i>	€ 45
<i>Morellino di Scansano Roccapesta 2016</i>	€ 35

Vini Bianchi

<i>Vernaccia di san Gimignano Cesani Clamys 2016</i>	€ 33
<i>Sauvignon Tenuta la Macchia 2017</i>	€ 33

LIBRO DEGLI ALLERGENI

Antipasti

Selezione dei nostri Crostini

Bruschetta classica al pomodoro

Allergeni: Glutine

Pecorino Toscano e cipolla rossa alla Birra Bruton di Lucca

Allergeni: lattosio, glutine

Porchetta

Crostino di fegatini toscani

Pancetta e crema di peperone

Allergeni: lattosio

Lingua di manzo

*Lingua di manzo cotta per 48h maionese solida crema di prezzemolo e
cipolla acida*

Allergeni: Uova, lattosio

Mazzancolla*

*Mazzancolla aromatizzata al timo latte di bufala, riduzione agrodolce di
pomodoro, gocce di basilico e mollica di pane tostata*

Allergeni: crostacei, lattosio, glutine

La nostra tartare*

*Tartare di manzo, mirepoix di mela verde la sua maionese uovo fondente e
spuma di sedano rapa*

Allergeni: Uova, lattosio, sedano

Lo scalogno

*Scalogno in aceto balsamico aria di parmigiano, pistacchio liquido e
crumble di pane al pomodoro*

Allergeni: lattosio, glutine, frutta a guscio

Primi

Matuffo al salto

Polenta tostata spuma di pecorino in fieno toscano e ragù lucchese

Allergeni: lattosio, sedano

Chicche e polpo

Chicche di patate di nostra produzione con polvere di capperi, ragù di polpo e olive taggiasche

Allergeni: glutine, pesce

Aglio e Olio

Spaghettoni in crema di aglio dolce, peperoncino, olio Igp Toscano e lardo d Colonnata

Allergeni: glutine, lattosio

"Particolare"

Risotto cacio e pepe, al profumo di agrumi, cialde di crudo toscano e riduzione di spumante Particolare Rosè

Allergeni: lattosio, solfiti

Spaghetto alla Bottarga di tonno

Aglio olio e peperoncino con aggiunta di Bottarga di Tonno

Allergeni: glutine, peperoncino, pesce

Secondi

Il pescato *

Pescato del giorno con verdure di stagione

Allergeni: pesce

Baccalà*

Baccalà in agrodolce barbabietola rossa fermentata e porro fondente

Allergeni: pesce

Diaframma

Diaframma di manzo al profumo di agrumi patata con salsa acida e pomodoro sott'olio

Allergeni: nessuno

Guancia

Guancia di maiale cotta a bassa temperatura 24h, crema di cipolla affumicata, piselli crudi e pomodoro bruciato

Allergeni: lattosio

Rosticciana

Rosticciana cotta a bassa temperatura per 8h con riduzione di salsa BBQ, cipolla alla birra e purea di patata toscana

Allergeni: glutine, lattosio

La Fiorentina

Bistecca alla fiorentina con patate arrosto o verdure alla griglia

6,00 € al hg Minimo 1 kg

I nostri Contorni:

Patate al forno

Verdure alla griglia

Purè di patate affumicato

Allergeni: lattosio

Dolci

Tiramisù

Allergeni: lattosio

Crostatina rovesciata

Allergeni: lattosio. uova

Castagnaccio moderno e Babbà toscano

Allergeni: lattosio. Uova, frutta secca, frutti di bosco

Gelati artigianali

Allergeni: lattosio

Generici:

Latte

Allergeni: lattosio

Vino:

Allergeni: Solfiti